

Bauer Media Group  
**BEST  
SELLER**

Nr. 38 / 14. September 2022 Deutschland 2,60 €  
Österreich 2,90 € Schweiz 5,20 SFR  
B/Lux/3,10 € NL 3,20 € Fr. 3,60 € / P 3,60 € Slow 3,70 €  
Gr. 3,90 € ES 3,70 € Malta 4,30 € DK 30,95 DKK

# Closer



**REAL  
LIFE**

**Er erschlug seine  
schwängere Frau  
mit dem Hammer!**



*Daniela Katzenberger &  
Lucas Cordalis*

**WIEDER  
GLÜCKLICH!**

**Aber kann ein Urlaub  
wirklich alles ändern?**



*Prinz  
Harry*

*Meghan*

**Sie hat  
SEIN LEBEN  
ZERSTÖRT!**

**Ihr Ego-Trip verhinderte  
die Familien-Versöhnung...**



*Charlène*

**ENDLICH  
GESUND**

**Ihre Kinder  
sind so happy!**



*Andrej  
Mangold &  
Annika*

**SOMMER-  
LIEBE**

**im CLOSER-Check**

**Welche  
Promis bleiben  
zusammen?**



**Tarte-Time!**

**So geht Genuss ganz einfach**

**GROSSES GEWINNSPIEL!**

**Preise  
im Wert von  
77.650 €**





EISKALT SERVIERT

# Spritz am Stiel

## Aperol-Eis

Warum eigentlich unseren liebsten Aperitif mit Eiswürfeln kühlen, wenn wir ihn gleich als Popsicle genießen können? Schnell vorbereitet und eine tolle Überraschung für die Gartenparty!

### Zutaten für 6 Eis am Stiel:

1 Orange, 25 g Zucker, 200 ml Prosecco, 50 ml Aperol, Eis-am-Stiel-Form mit Holzstielen (z. B. von Meetrue, ca. 19 €)

Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig in den 6 Eisförmchen verteilen. Zucker mit dem Prosecco in einem Topf kurz stark erhitzen, damit der Alkohol verkochen kann. Abkühlen lassen, den Aperol dazugeben und in die Eisförmchen geben. Nun für mindestens 18 Stunden frieren lassen. Vor dem Servieren kurz antauen lassen. Cheers!  
Pro Eis ca. 87 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 2 g

## OKTOBERFEST für zu Hause

Am 17.9. startet endlich das bunte Treiben auf der Theresienwiese. Für alle, die das Spektakel auch in der Küche feiern wollen, gibt's jetzt diese News aus dem Supermarkt...

### Apfelmus

Aus geretteten Äpfeln in Bio-Demeter-Qualität, ganz ohne zusätzlichen Zucker: optimal zum Kaiserschmarrn. Rettergut, 3 Gläser (360 g), ca. 8 €.



### Wiesenhendl-Gewürz

Brathähnchen wie im Festzelt? Kein Problem mit der Gewürzmischung „Wiesenhendl“. Paprika, Chili, Zwiebel, Kurkuma, Koriander, Senf, Bockshornkleesaat, Fenchel und vieles mehr machen diese Komposition einzigartig. Fliegerlust, ca. 7,50 €.



**Buch-TIPP**

Saori Laurent, „Japanisch kochen – ganz einfach“, Bassermann, 9,99 €.

## Bento-Beginner?

Wer Ramen, Tempuras, Makis, Gyozas, Katsudon, Mochis, Dorayakis endlich selbst zubereiten möchte, ist mit dem 96 Seiten starken Kochbuch „Japanisch kochen – ganz einfach“ von der Japanerin Saori Laurent gut beraten. Sie präsentiert die beliebtesten Rezepte der japanischen Alltagsküche – Japans Hausmannskost. Die vielen Schritt-für-Schritt-Fotos helfen bei der Zubereitung. Erscheint am 28.9.2022. Bassermann, 9,99 €.

## Social-Media-Food

### Trink dich gesund!

Veganer und Sportler haben den Trend längst entdeckt: **personalisierte Nahrungsergänzung!** Mit „Saturo“ kann man Filter setzen, um am Ende die optimale Nahrungsergänzung in den Händen zu halten. Gewicht verlieren, Muskeln aufbauen oder seine vegane Ernährungsweise optimieren – alles ist möglich. Ob Drinks, Riegel, Pulver – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Gibt's so oder im Abo ab ca. 27 €.



### Brezel-Bratlinge

Heldenbrot rettet altes Brot und macht daraus köstliche Produkte. Für die Brotlinge wurden Brezeln verwendet. Heldenbrot, 170 g, ca. 3 €.